



CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu december 2020

Hoorntje van brickdeeg met warmgerookte zalm 1

Carpaccio van zalm, coquilles en zeebaars 2

Visroomsoep met tongfilets 3

Patrijs met risottokroketjes 4

Gebakken vijg met rodewijnijs 5

- 1: Gerry de Boer
- 2: Harald Wohlfahrt
- 3: Johan Segers
- 4: David Demey
- 5: Harald Wohlfahrt

Brickhoortje met zalm

Gerry de Boer

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>(voor 10 personen)</p> <p>3 feuille de brick bladen Srirachamayonaise</p>	<p>Deel de Brickbladen in vieren. Smeer de bladen in met een kwast met srirachamayonaise. Neem kunststof puntvormen. Rol de kwart brickdeeg om het vormpje en plaats een ander vormpje erop. Bak de hoorntjes op 180°C Haal na ongeveer 6 minuten het bovenste vormpje eraf en laat nog 2 minuten bakken.</p> <p>Haal de hoorntjes uit de oven Laat ze afkoelen.</p> <p>Plaats de hoorntjes in een glas met rijst of erwten.</p>
<p>Warm gerookte zalm zalmousse</p>	<p>Vul de hoorntjes met zalmousse tot de helft Leg er wat warmgerookte zalm stukjes op. Spuut er weer wat zalmousse op Werk af met zalmforeleitjes.</p>



Warmgerookte zalm

Ingrediënten (voor personen)	Bereidingswijze
<p>Verse zalm met vel</p> <p>Pekelen:</p> <p>Natte pekel: 1 l water 80 g zeezout 20 g basterdsuiker Jeneverbes Peperkorrels Eventueel viskruiden (citroen, dille) (gember, honing, curry) Scheutje ketjap Of witte wijn Of bier</p> <p>Droge pekel 80 g zeezout 20 g basterdsuiker Jeneverbes Peperkorrels Eventueel viskruiden (citroen,dille) (gember, honing, curry)</p>	<p>Zalm</p> <p>Pekelen</p> <p>Natte pekel Meng alle ingrediënten. Los zout en suiker in vocht op. Pekel de zalm ongeveer 1 tot 1,5 uur</p> <p>Na het pekelen de zalm afspoelen onder de koude kraan. Dep de vis droog</p> <p>Droge pekel In de vijzel alles fijnmalen Wrijf de zalm in met de rub. Laat de zalm 45 minuten pekelen.</p> <p>Na het pekelen de zalm afspoelen onder de koude kraan. Dep de vis droog.</p> <p>Roken Leg de gedroogde vis op een stukje bakpapier of alufolie in de rookoven. Je gebruikt rookmot: eiken-beukenhout of hickory. Roken op ongeveer 45 °C.</p> <p>Garen Temperatuur in het rookoventje 75-80 °C opvoeren Het garen duurt ongeveer 20 minuten.</p>
<p>Zalmmousse 250 g warm gerookte zalm 100 g roomkaas 50 g zure room Of 100 g mascarpone 5 g dille Rasp van halve citroen Sap van hele citroen Zwarte peper en zeezout</p>	<p>Zalmmousse van warmgerookte zalm Doe de helft in de keukenmachine Voeg de roomkaas, zure room, 5 gram dille toe en mix tot een gladde massa. Schep de mousse in een kom en voeg nu de rest van de zalmstukken toe. Roer het citroensap en rasp erdoor en breng op smaak met zwarte peper en zeezout.</p>

Carpaccio van Coquilles, Zalm, Zeebaarsfilet

Harald Wohlfahrt

<p>Ingrediënten (voor 4 personen)</p> <p>Marinade 125 ml visfond 4 eetlepel olijfolie 20 ml balsamico azijn Sap van 1 citroen ½ theelepel Golden Sirup Snuf poedersuiker Zeezout 2 eetlepels groene peper 2 eetlepel rose peper ½ theelepel witte peper</p> <p>Carpaccio 2 theelepel olijfolie Zeezout, peper 6 coquilles 200 g zalmfilet 200 g zeebaarsfilet</p> <p>Serveren 50 g osietrakaviaar Kervel</p>	<p>Bereidingswijze</p> <p>Marinade Visfond, olijfolie, balsamico azijn, Golden sirup, poedersuiker en zout mengen tot een marinade. De marinade over 3 schaaltes verdelen. Groene peper door een haarzeef wrijven en op een schaalte marinade doen. Rose peper fijn hakken en op een schaalte marinade doen. Witte peper malen en op een schaalte marinade doen. Op smaak brengen met zeezout.</p> <p>Carpaccio Coquilles in dunne plakjes snijden. Zalmfilet in dunne plakjes snijden. Zeebaarsfilet in dunne plakjes snijden. Je kunt de vis licht invriezen dan laat de vis zich gemakkelijker dun snijden.</p> <p>Serveren Elk bord met olijfolie met kwast insmeren. De borden met wat zout en peper bestrooien. In het midden van het bord de dunne plakjes coquille leggen en met marinade met groene peper insmeren. Daarom heen de dunne plakjes zalm leggen en insmeren met marinade met witte peper. Als laatste de dunne zeebaarsplakjes eromheen leggen en de marinade met de rose pepers insmeren.</p> <p>In het midden een quenelle van kaviaar leggen. Garneren met kervelblaadjes.</p>
--	---



Visfond
Harald Wohlfahrt

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>Voor 1 ½ liter visfond 2 kg visgraten en koppen 1 citroen 100 g bleekselderij 100 g wortel 100 g prei 100 g uien 500 ml witte wijn 1 tomaat 1 teentje knoflook 20 g peterselie 10 g kervel 10 g peper 1 tak tijm 1 laurierblaadje 2 kruidnagel 10 g zeezout 1 mespunt cayennepeper 3 l water</p>	<p>Voor 1 ½ liter visfond Graten en kop goed wassen. De bleekselderij, wortel, prei en uien klein snijden. De groente een beetje aanbakken zonder kleur aan te nemen. De graten toevoegen en even aanbakken en afblussen met de witte wijn. Tomaten klein gesneden, knoflook en citroen zonder schil, peterselie, kervel en kruiden toevoegen. Het water toevoegen, opkoken en afschuimen. De bouillon 20 minuten laten trekken. Visfond door een zeef gieten.</p>

Visroomsoep met tongfilets

Johan Segers

Ingrediënten (voor 4 personen)	Bereidingswijze
<p>Visbouillon boter 2 stengel bleekselderij 1 ui 2 tongfilets (gefileerd, de graten apart) 1 tak tijm 1 laurier Peterseliestengels 1 l water</p> <p>Soep 1 handvol kervel 1 handvol peterselie Enkele takjes dragon</p> <p>350 ml room</p> <p>Peper en zout Enkele druppels citroensap</p> <p>Serveren</p> <p>Takjes kervel</p>	<p>Visbouillon Snijd de bleekselderij klein. Ui in grove stukken snijden Smelt een klontje boter in een grote pan. Bak de bleekselderij, uien, visgraten en kruiden aan. Met peper en zout kruiden, laat garen onder de deksel. Zet het geheel onder water. Laat 20 minuutjes sudderen op een zacht vuurtje.</p> <p>Soep Hak de peterselie, kervel en dragon fijn. Maak een keukenhanddoek nat onder de kraan, wring uit en leg er de fijngehakte kruiden op.</p> <p>Zeef de bouillon, voeg de room toe en breng de soep opnieuw aan de kook.</p> <p>Snijd de tongfilets in reepjes. Voeg deze vlak voor het serveren bij de soep. Kruid met peper en zout. Fris de soep op met enkele druppels citroensap.</p> <p>Neem nu de keukenhanddoek met daarin de kruiden en wring deze uit boven de soep</p> <p>Serveren Voeg de tongfiletreepjes toe aan de soep. Serveer uit Garneer met kerveltakje</p>



**Wilde patrijs met spruitjes en champignons,
kroket van kruidenrisotto, chips van rode biet**
David Demey

Ingrediënten (voor 4 personen)	Bereidingswijze
<p>Kroket 200 g vialone of arborio rijst 1 sjalotje olijfolie 50 ml witte wijn 500 ml gevogeltebouillon Bieslook Kervel Basilicum 50 g versgeraspte Parmezaanse kaas Zout, peper</p> <p>Bloem Ei Panko</p> <p>Groente 200 g Spruitjes Assortiment wilde champignons Peper en zout Boter 1 rode biet</p> <p>Patrijs 4 patrijzen</p>	<p>Kroket Verhit de bouillon. Stoof de gesnipperde sjalot in de olie, voeg de rijst toe en bak even mee. Bevochtig met wat witte wijn en als die opgenomen is telkens beetje bij beetje de warme bouillon tot de rijst gaar is. Breng op smaak met olijfolie, kaas en gehakte kruiden.</p> <p>Verdeel over vormpjes en laat afkoelen.</p> <p>Draai er balletjes van. Eerst door de bloem rollen Dan door het opgeklopte ei rollen Dan door pankomeel rollen</p> <p>Groente Snijd de spruitjes klein en blancheer de spruitjes. Giet af en spoel koud (kleur). De paddenstoelen schoon maken en bakken in de boter en op smaak brengen met peper en zout.</p> <p>De rode biet in dunne plakjes snijden en frituren in hete olie</p> <p>Patrijs Kruid de patrijzen met peper en zout en kleur ze in de boter. Gaar 10 minuten in de oven van 180°C. Haal ze uit de oven en ontbeen de patrijzen. Maak van de karkassen een bouillon, zeef die en kook in breng op smaak met peper en zout en boter. Gaar de boutjes in de saus.</p> <p>Gaar de filets onder aluminiumfolie in een oven van 150°C.</p>

Serveren	Serveren Warm de spruitjes op in de boter. Bak de kroketjes in de frituur. Leg wat spruitjes op het bord met de paddenstoelen. Daarop borstfilets en pootjes drapperen. Daar bovenop het plakje rode biet Saus erom heen. Kroketje ernaast
-----------------	--



Gebakken Vijgen met rodewijnijs. Harald Wohlfahrt

Ingrediënten (voor 6 personen)	Bereidingswijze
<p>Strudeldeeg 300 g bloem 150 ml lauwwarm water 40 ml neutrale olie 6 g zout</p> <p>Gebakken vijgen 6 vijgen 50 g boter 100 g briochekruimels 50 g suiker 4 eetlepels bloem</p> <p>Olie om te frituren 100 g kaneelsuiker 50 g suiker</p> <p>Rodewijnijs 250 ml rode wijn (Côtes du Rhône) 90 ml rode port 20 g cassiscoulis ½ vanillestokje Schil van ½ sinaasappel Schil van ½ citroen 1 kaneelstokje</p> <p>100 g suiker 120 g eigeel 100 g boter</p>	<p>Strudeldeeg Zeef het meel. Meel, water, olie en zout kneden in de keukenmachine tot een gladdeeg. Maak er een bol van. Wikkel het deeg in huishoudfolie en laat 1 ½ uur rusten.</p> <p>Gebakken vijgen 4 vijgen schillen. Boter verwarmen en hierin de briochekruimels en suiker goudgeel bakken. Vijgen in deze paneer rollen.</p> <p>Een grote doek op de tafel leggen en met bloem bestuiven. Het deeg met een deegroller uitrollen tot ½ cm. Dan het deeg bestrooien met meel en met je handen van binnen naar buiten uitrekken. Elke vijg apart in het deeg inpakken. Boven elke vijg deeg tot 6 cm als hoedje naar boven laten staan. Het deeg omhoog vastdraaien. In een friteuse op 180 °C 3 -4 minuten bakken. Ze moeten van binnen goed warm zijn. De gebakken vijgen op keukenpapier laten uitlekken. Dan de vijgen door de kaneelsuiker.</p> <p>Rodewijnijs De rode wijn, port, cassiscoulis, citroen en sinaasappelschillen (zonder wit), vanillestokje en kaneelstokje in een pan doen en aan de kook brengen. Laten inkoken tot de helft. En zeven.</p> <p>Suiker met eigeel schuimig kloppen. De gezeefde wijnmassa bij de eimassa kloppen.</p>

<p>Portsaus 80 ml cassislikeur 80 ml port 50 g suiker 1 kaneelstokje ½ vanillestokje 50 ml witte wijn 10 g tarwezetmeel</p> <p>Suikerwerk</p> <p>Noten 50 g pistachenoten 50 g hazelnoten 50 g suiker</p> <p>Serveren 3 vijgen</p>	<p>Au bain-marie de massa opkloppen. Let op maximaal 75 °C. Met de handmixer boter erdoor mixen. Laten afkoelen In de ijsmachine ijs draaien.</p> <p>Portsaus Cassislikeur, port, suiker, kaneelstokje en vanillestokje aan de kook brengen.</p> <p>Witte wijn met tarwezetmeel opkoken en in de portsaus doen en opkoken. Saus door een zeef passeren.</p> <p>Suikerwerk</p> <p>Noten Pistachenoten hakken Suiker karamelliseren en hazelnoten erdoor roeren. Op bakpapier uitgieten en laten afkoelen. Grof hakken.</p> <p>Serveren De ongeschilde vijgen in plakjes snijden. In een waaier op het bord leggen. Rode portsaus erover gieten. Gebakken vijg en een quenelle rodewijnijs erbij leggen Met gehakte pistachenoten en de gekaramelliseerde Hazelnoten garneren</p>
---	--

